



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CANDIOTERA (MARCELINO CALVO RODRIGUEZ)



INGREDIENTES:

- 30 ml Aguardiente Panizode Orujo Verdejo.
- 20 ml Grand Marnier.
- 15 ml Hidromiel dulce de alta montaña, Moncalvillo Meadery N°4 de Romero.
- Oloroso Alfonso (D.O.Jerez) para pulverizar las copas.
- 20ml +/- de Zumo de lima.
- Agua Vichy Catalán.

PREPARACIÓN:

Pulverizamos la copa con Oloroso de Jerez, Alfonso, para aromatizar

Añadimos en la copa 3-4 cubitos de hielo.

Añadimos 30 ml de Aguardiente Panizo monovarietal de Orujo Verdejo.

Añadimos 20 ml de Grand Marnier.

Añadimos 15 ml de Hidromiel dulce, Moncalvillo Meadery N°4 de Romero.

Añadimos 15 ml de zumo de lima.

Añadimos agua Vichy Catalán.

Removemos, decoramos y presentamos.

Decoración

Dos naranjas kumquat (*La naranja kumquat, o naranja enana, se come sin necesidad de mondarla ya que la piel o monda es algo dulzona, mientras que el interior es maravillosamente amargo*) en una varilla de bambú. Una de las naranjas abierta en dos mitades para que suelten amargor y otra entera para que la piel rezume en el interior del cóctel su matiz dulzón, reforzando así la presencia del Grand Marnier. Concluye la decoración con dos flores (comestibles).